COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

# Коммерческое предложение от 05.07.2025

## Фритюрница Abat ГФК-40.1Н

**Цена с НДС: 131 010 руб.**

Артикул: **605744**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Количество ванн** | 1 |
| **Тип установки** | настольная |
| **Тип подключения** | газ |
| **Температурный режим, °C** | от 110 до 190 |
| **Объем одной ванны, л** | 15.5 |
| **Кран для слива** | Да |
| **Мощность, кВт** | 8 |
| **Ширина, мм** | 401 |
| **Глубина, мм** | 760 |
| **Высота, мм** | 391 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 40 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 44 |

Фритюрница **Abat ГФК-40.1Н** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газ-контролем, пьезорозжигом, лотком для сбора масла и регулируемыми по высоте ножками.

Облицовка и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, задняя обшивка - из крашеного оцинкованного металла толщиной 1 м.

*В комплект поставки входят 2 съемные форсунки под сжиженный газ.*

**Дополнительные характеристики:**

- Расход газа:
  - Природный: 0,846 м3/ч
  - Сжиженный: 0,632 кг/ч
- Давление газа:
  - Природный: 1961 Па
  - Сжиженный: 2942 Па
- Размер корзины: 312x195x125 мм
- Размер ванны: 350x220x130 мм
- Максимальное количество масла: 10 кг

- Максимальное количество продукта: 1 кг
- Время разогрева масла до 190 °C: 15 мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.